

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000012497 CANNELLONI 12X250G LC INT'L

Trade Unit Info

<i>TU Code</i>	<i>TU Description</i>	<i>Best Before (days)</i>	<i>Case Barcode</i>	<i>Case Width (mm)</i>	<i>Case Length (mm)</i>	<i>Case Height (mm)</i>	<i>Gross Weight (kg)</i>	<i>Net Weight (Kg)</i>
1000012497	CANNELLONI 12X250G LC INT'L	730	08076809037051	258.0	463.0	232.0	3.76	3.0

Consumer Unit Info

<i>CU Code</i>	<i>CU Description</i>	<i>CU Quantity per TU</i>	<i>Ean Code</i>	<i>Width (mm)</i>	<i>Length (mm)</i>	<i>Height (mm)</i>	<i>Gross Weight (g)</i>	<i>Net Weight (g)</i>
00000000026060	F.TO 088 CANNELLONI SEMOLA 12 X 250 G	12.0	8076808070882	78.0	221.0	107.0	286.0	250.0

2029000059 F.088 CANNELLONI (EU)

Formula Technical Specification - Rev H - Issued

Issued Date: Dec 15, 2015 4:59:17 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	0.90	%
Moisture and volatile substances	12.50	%

The methods of analysis are available on request

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

<i>Name</i>	<i>Ref Value</i>	<i>UOM</i>
DIAMETER :		-
External Diameter :	25.00	mm
LENGTH :		-
Length :	101	mm
Thickness :	0.90	mm

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological Characteristics / Mikrobiologische Merkmale / Caractéristiques

English	In case of dry semolina pasta/ dry egg pasta/ dry filled pasta: the product is dry and its low moisture level guarantees the absence of microbial growth.
	In case of sauces/ pesto/ shelf stable ready-meals: production technology and pack integrity ensure the absence of microbial growth.
	In case of bakery products: the low moisture content in dry products, and the low grade of water activity and our baking conditions for medium moisture products ensure the absence of any risk for consumer health.
	Frozen products: the correct management of the cold chain ensures microbiological stability.
Italian	Nel caso di pasta secca di semola / pasta all'uovo / pasta secca ripiena: questo prodotto è essiccato fino a valori di umidità che assicurano l'assenza di crescita microbica.
	Nel caso di sughi/ pesti/ shelf-stable e piatti pronti: la tecnologia di produzione e l'integrità della confezione assicurano l'assenza di crescita microbica.
	In caso di prodotti da forno: il basso contenuto di umidità nei prodotti secchi, i bassi valori di attività dell'acqua e le condizioni di cottura nei prodotti ad umidità intermedia assicurano l'assenza di rischi per la salute del consumatore.
	Prodotti surgelati: la corretta gestione della catena del freddo assicura la stabilità microbiologica.
Deutsch	Im Falle trockener Pasta, Voll-Ei Pasta und gefüllter, trockener Pasta: diese Produkte sind auf einen so niedrigen Feuchtigkeitsgehalt getrocknet, dass die Abwesenheit mikrobiellen Wachstums somit garantiert werden kann.
	Im Falle von Saucen, Pesti und Fertiggerichten: Produktionstechnologie und intakte Verpackung bürgen für die Abwesenheit mikrobiellen Wachstums.
	Im Falle von Bäckereiprodukten: der geringe Feuchtigkeitsgehalt der Bäckereiprodukte sowie der geringe Wert der Wasseraktivität und die Bedingungen im Backvorgang bei den Produkten mit mittlerem Feuchtigkeitsgehalt sorgen für den Schutz des Verbrauchers.
	Tiefgekühlte Produkte: Die Integrität der Kühlkette bürgt für die mikrobielle Stabilität der Produkte.
Français	Pâtes sèches/pâtes aux oeufs/pâtes sèches farcies : ces produits sont séchés jusqu'à l'obtention de valeurs d'humidité qui assurent l'absence de croissance microbiologique.
	Sauces / pesto / plats préparés à longue conservation : la technologie utilisée et l'étanchéité de l'emballage assurent l'absence de croissance microbiologique.
	Produits de boulangerie (produits secs) : la faible teneur d'humidité assure l'absence de croissance microbiologique. Produits de boulangerie (produits à humidité moyenne) : la faible activité de l'eau dans les produits et les conditions de cuisson assurent l'absence de croissance microbiologique.
	Produits surgelés: le respect de la chaîne du froid assure la stabilité microbiologique.

Modalità di conservazione del prodotto / Product storage condition / Conditions de conservation / Lagerungsbedingungen

Per i prodotti conservati a temperatura ambiente / ambient products / produits conservés à température ambiante / Produkte zur Lagerung bei Raumtemperatur :

Conservare in luogo fresco e asciutto / Store in a cool and dry place / Conserver dans un endroit sec et frais / Kühl und trocken lagern

Per i sughi: dopo l'apertura conservare in frigorifero per non più di 5 giorni / For sauces: once opened keep refrigerated and use within 5 days / Pour les sauces et pesto: après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours / Für Saucen: nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.

Per i prodotti surgelati / frozen products / produits surgelés / Gefriergut:

Conservare a -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Una volta scongelato il prodotto deve essere conservato tra 0° e 4°C in confezione integra e consumato entro le 24 ore (lasagne e cannelloni entro 96 ore) / Keep frozen at -18°C. If defrosted do not refreeze. Once defrosted the product must be kept between 0°C and 4°C in its pack - consume within 24 hours (lasagna and cannelloni within 96 hours) / Conserver au froid à -18°C après décongélation, le produit ne doit pas être recongelé. Après décongélation, le produit doit être conservé entre 0 et 4°C, dans son emballage d'origine, et consommé dans les 24 h (pour les lasagnes et les cannelloni, à consommer dans les 96h suivant la décongélation dans l'emballage fermé) / Lagerung bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren. Einmal aufgetaut, das Produkt bei 0°C bis 4°C in Originalverpackung lagern und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen (Lasagne und Cannelloni innerhalb von 96 Stunden).

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

GB DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - Ingredients: durum **wheat** semolina, water. **May contain traces of soy.** Wheat origin: EU and non EU. Fill, then cook in oven for 30 min. at 190°C - Store in a cool dry place. ***Barilla, Masters of Pasta.** Since 1877, our one and only passion has been pasta and we increase our know-how to make great 'al dente' pasta, today and tomorrow

GB DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - Ingredients: durum **wheat** semolina, water. **May contain traces of soy.** Wheat origin: EU and non EU. Fill, then cook in oven for 30 min. at 190°C - Store in a cool dry place. ***Barilla, Masters of Pasta.** Since 1877, our one and only passion has been pasta and we increase our know-how to make great 'al dente' pasta, today and tomorrow.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE (German, Nordic, Hungarian, Greek, Polish, Flemish, French, Spanish, English)

Printing Date: Mar 8, 2020 7:37:13 PM

Language: NT

DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE - GENOMSNITTLIGT NÄRINGSVÄRDE - GENNEMSNITLIG NÆRINGSVÆRDI - GJENOMSNITTLIG NÆRINGSINNHold - ÁTLAGOS TÁPÉRTEK ADATOK - ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΣΕΣ ΤΙΜΕΣ - ŚREDNIE WARTOŚCI ODŻYWCZE - GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE - VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - VALORES NUTRICIONALES MEDIOS - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES				
	100g-yp.	31g-yp. ⁽¹⁾	%RI ⁽²⁾	31g-yp.
ENERGIE - ENERGI - ENERGI - ENERGI - ENERGIA - ENERTEIA - WARTOŚĆ ENERGETYCZNA - ENERGIE - ENERGIE - VALOR ENERGETICO - ENERGY	kJ kcal	1521 359	471 111	6% 6%
FETT - FETT - FEDT - FET - ZSÍR - ΛΙΠΑΡΑ - TŁUSZCZ - VETTEN - MATIÈRES GRASSES - GRASAS - FAT	g	2,0	0,6	1%
DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN - VARAV: MÄTTAT FETT - HERAF: MÆTTEDE FEDTSYRER - HVORAV: METTEDE FETTSYRER - AMELYBÖL: TELÍTETT ZSÍRSÁVAK - EK TÓN OPŌION KOPEΣMENA - W TYM: KWASY TŁUSZCZOWE NASYCOONE - WAARVAN: VERZADIGDE VETZUREN - DONT : ACIDES GRAS SATURÉS - DE LAS CUALES: SATURADAS - OF WHICH: SATURATES	g	0,5	0,2	1%
KOHLHYDRATE - KOLHYDRAT - KULHYDRAT - KARBOHYDRATER - SZÉNHIDRÁT - ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ - WĘGLOWODANY - KOOLHYDRATEN - GLUCIDES - HIDRATOS DE CARBONO - CARBOHYDRATE	g	71,2	22,1	9%
DAVON: ZUCKER - VARAV: SÖCKERARTER - HERAF: SUKKERARTER - HVORAV: SUKKERARTER - AMELYBÖL: CUKROK - EK TÓN OPŌION ΣΑΚΧΑΡΑ - W TYM: CUKRY - WAARVAN: SUIKERS - DONT : SUCRES - DE LOS CUALES: AZÚCARES - OF WHICH: SUGARS	g	3,5	1,1	1%
BALLASTSTOFFE - FIBER - KOSTFIBRE - KOSTFIBER - ROST - ΕΛΟΔΙΜΕΣ ΙΝΕΣ - BLONNIK - VEZELS - FIBRES ALIMENTAIRES - FIBRA ALIMENTARIA - FIBRE	g	3,0	0,9	
EIWEISS - PROTEIN - PROTEIN - PROTEIN - FEHÉRJE - ΠΡΟΤΕΙΝΕΣ - BIAŁKO - EIWITTEN - PROTÉINES - PROTEÍNAS - PROTEIN	g	12,5	3,9	8%
SALZ - SALT - SALT - SALT - SÓ - ΑΛΑΤΙ - SÓL - ZOUT - SEL - SAL - SALT	g	0,013	0,004	0%

⁽¹⁾31g-yp. = Beispiel für eine Portion. Eine Packung enthält ca. 8 Portionen / exempel på en portion. Förpackningen innehåller ca 8 portioner / eksempel på en portion. Pakken indeholder ca 8 portioner / anbefalt porsjonsstørrelse. Pakken inneholder ca 8 porsjoner /példa egy adagra. A csomag kb. 8 adagot tartalmaz. / Παράδειγμα μίας μερίδας. Η συσκευασία περιέχει περίπου 8 μερίδες / przykładowy rozmiar porcji. Opakowanie zawiera około 8 porcji / voorbeeld van een portie. Het pak bevat ongeveer 8 porties / exemple d'une portion. Le paquet contient environ 8 portions / ejemplo de una ración. El envase contiene aproximadamente 8 porciones / example of a serving. The package contains 8 servings approximately.

⁽²⁾RI = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Referensintag för en genomsnittlig vuxen / Referenceindtag for en voksen gennemsnittperson / Referanseinntak for en voksen gennemsnittperson / Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára / Προσλαμβανόμενη ποσότητα αναφοράς ενός μέσου ενήλικα / Referenčnýjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej / Referentie-inname van een gemiddelde volwassene / Apport de référence pour un adulte-type / Ingesta de referencia de un adulto medio / Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal).